INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Estas instruções estão também disponíveis no website: www.whirlpool.eu

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques elétricos resultantes do uso incorreto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, respeitando as instruções do fabricante e as normas de segurança locais em vigor. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um eletricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize adaptadores com várias fichas se o forno estiver equipado com uma ficha.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.

- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Se a superfície da placa de indução estiver rachada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico (apenas em modelos com função de indução).
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões da casa). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados excepto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.

- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode vir a incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Antes do ciclo de limpeza deve ser removido o excesso de restos de alimentos da cavidade do forno (apenas fornos com função Pirolítica)
- Utilize apenas o termómetro recomendado para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize folha de alumínio para cobrir alimentos no recipiente de cozedura (apenas para fornos que incluam recipiente de cozedura).

Eliminação de electrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de o eliminar, inutilize-o cortando o cabo de alimentação.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Após ter desembalado o forno verifique se o aparelho não ficou avariado durante o transporte e se a porta fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Garantir que a superfície de apoio do forno está na horizontal.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAR O FORNO À REDE ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-os a 200 °C durante cerca de uma hora para eliminar os cheiros e os fumos do material isolante e das gorduras de protecção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca deite água no interior de um forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♲). Não elimine os diversos materiais de acondicionamento descuidadamente. Seja responsável e cumpra as normas locais relativas à eliminação de resíduos.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.
- O símbolo no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico, mas sim depositado nos devidos locais de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes amendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.

O programador electrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.
Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

LIMPEZA

ADVERTÊNCIA

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar acidentalmente em contacto com o aparelho, limpe de imediato com um pano de microfibras humedecido.

- Limpe as superfícies com um pano de microfibras humedecido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno: Ciclo de limpeza STARCLEAN™

IMPORTANTE: Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Não utilize esponjas abrasivas, esfregões ou raspadores metálicos diferentes da esponja fornecida. Utilizar estes materiais poderá, com o tempo, danificar as superfícies de esmalte. Limpe o vidro da porta apenas com esponjas não abrasivas.

A superfície da cavidade deste forno está coberta por esmalte, sem níquel, com uma fórmula especial que facilita a sua limpeza apenas com água e o pano de celulose fornecido. O pano de celulose pode ser lavado e reutilizado até ao seu desgaste e pode ser adquirido no Serviço Pós-Venda. Não é aconselhável lavar o pano na máquina de lavar roupa e secá-lo na máquina de secar roupa.

Ciclo de limpeza STARCLEAN™

Para manter o forno nas melhores condições, após cada utilização, realize o ciclo de limpeza **STARCLEAN™**. O ciclo dura 35 minutos, inclui uma fase de arrefecimento e é realizado como se segue:

1. Opere com o forno frio.
2. Humedeça o pano de celulose fornecido com água e esprema-o bem.
3. Abra a porta do forno e retire os acessórios de esmalte.
4. Coloque o pano de celulose no fundo do forno de forma a cobri-lo completamente.
5. Distribua uniformemente no pano de celulose 350 ml de água. Uma quantidade inferior ou superior pode prejudicar o bom funcionamento do ciclo.
6. Feche a porta do forno.
7. Seleccione com o botão de funções o símbolo : a indicação **STARCLEAN™** surge no visor.
8. Prima a tecla ⊘ para confirmar a escolha e iniciar o ciclo de limpeza. Não abra a porta durante o funcionamento do ciclo para evitar a saída do vapor.
9. Quando o ciclo terminar, abra a porta, retire o pano de celulose e eventuais resíduos de água do forno.
10. Inicie a limpeza utilizando a esponja fornecida, humedecida em água quente (limpezas após mais de 15 minutos podem comprometer o seu êxito).

Sujidade particularmente difícil

Para eliminar sujidade particularmente difícil, repita o ciclo **STARCLEAN™** e adicione algumas gotas de detergente neutro durante a fase de remoção do mesmo.

Limpeza do vidro interior

A superfície interior do vidro interior da porta possuiu um revestimento especial que facilita a sua limpeza. Para conservar o vidro da porta nas melhores condições, após cada ciclo de limpeza **STARCLEAN™**, limpe o vidro apenas com água e um esponja não abrasiva.

Para eliminar eventuais resíduos de gordura, acrescente à água alguns pingos de detergente neutro.

NOTA:

- A porta pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada para limpar o tecto do aparelho.
- **Durante a cozedura prolongada de alimentos ricos em água (ex. pizza, legumes, etc.), é possível a formação de condensação no interior da porta e na vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.**

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.
- Não lave os acessórios de esmalte na máquina de lavar loiça. Os detergentes agressivos normalmente utilizados na máquina de lavar loiça podem danificar o esmalte irreversivelmente.

MANUTENÇÃO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (Fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (Fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

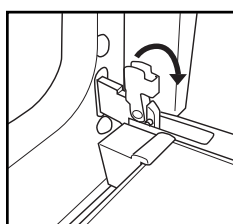
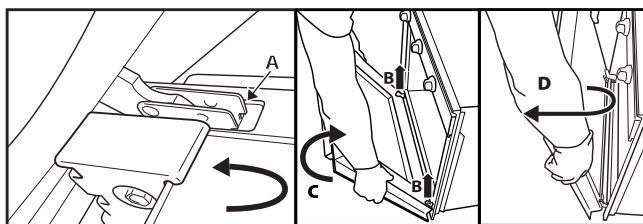



Fig. 1 Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e baixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

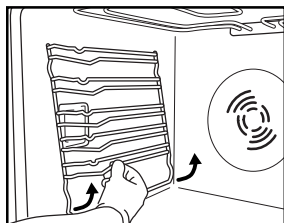
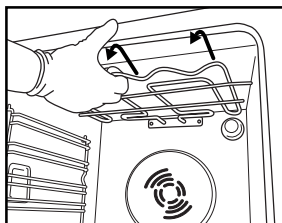
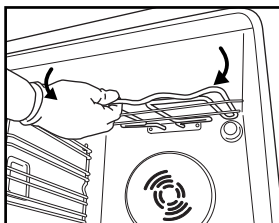



Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

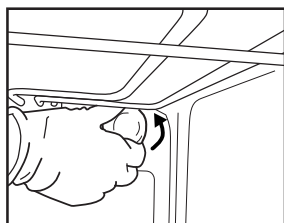
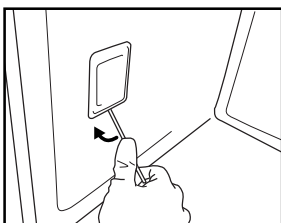
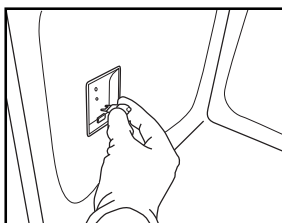
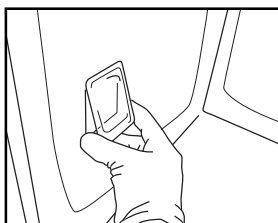



Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

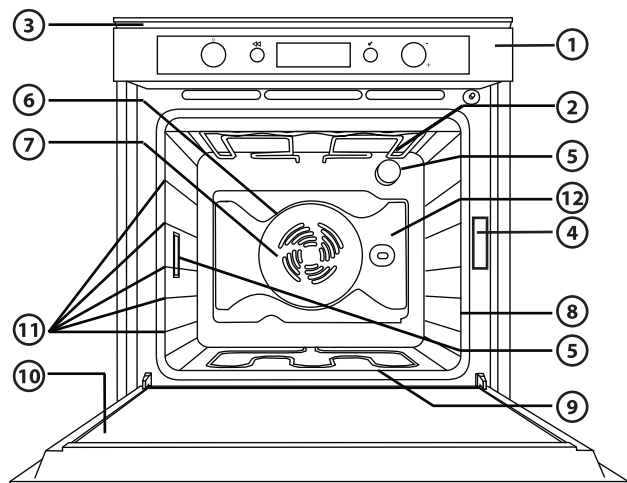
NOTA:

- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- A lâmpada utilizada no aparelho é específica para electrodomésticos e não é adequada para iluminação e ambientes domésticos (Regulamento (CE) 244/2009).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO

1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Resistência circular (não visível)
7. Ventilador
8. Espeto (se existente)
9. Resistência inferior (não visível)
10. Porta
11. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
12. Parede traseira

NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se active e desactive para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante a cozedura desactiva as resistências.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

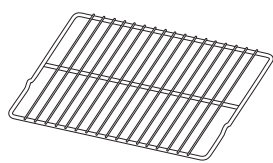
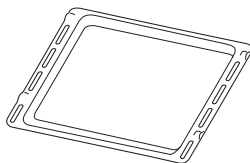



Fig. A Fig. B Fig. C

A. GRELHA: usar para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.

B. PINGADEIRA: deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.

C. PANO DE CELULOSE: a utilizar no ciclo de limpeza STARCLEAN™.
IMPORTANTE: Utilizar apenas o pano de celulose fornecido.

O número de acessórios pode variar consoante o modelo comprado.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Os outros acessórios, como tabuleiro coletor e tabuleiro, são inseridos com a parte levantada na seção plana "B" virada para cima (Fig. 2).

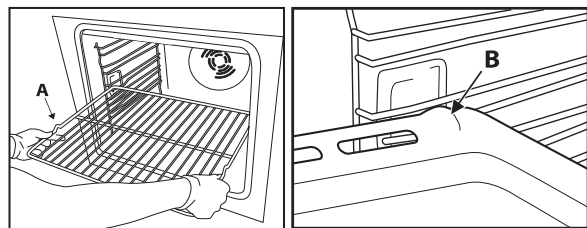



Fig. 1 Fig. 2

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

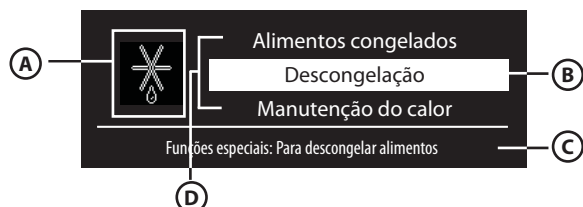
PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

1. **BOTÃO FUNÇÕES:** ligar/desligar e selecção de funções
2. **BOTÃO NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos

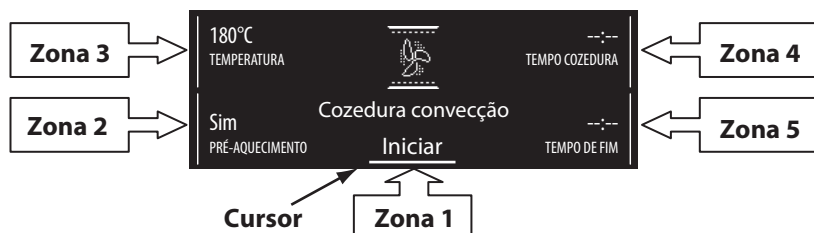
NOTA: Os dois botões são retrácteis. Prima o centro do respectivo botão para o extrair da sua posição.

3. **TECLA ⏪:** para regressar ao ecrã anterior
4. **TECLA ✓:** para seleccionar e confirmar as definições

LISTA DE FUNÇÕES

Para activar o forno, rode o botão "Funções" para uma posição qualquer: o visor exibe as funções ou os submenus associados.
Os submenus ficam disponíveis e podem ser seleccionados colocando o botão nas funções GRELHADOR, FUNÇÕES ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, RECEITAS e ATALHOS.

A. Ícone relativo à função destacada
B. Função destacada seleccionável premindo ✓
C. Descrição da função destacada
D. Outras funções disponíveis e seleccionáveis.

DETALHES DAS FUNÇÕES

Após seleccionar a função desejada, o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.

Para deslocar-se entre as várias zonas, rode o botão "Navegação": o cursor coloca-se perto dos valores modificáveis, segundo a ordem acima descrita. Prima a tecla ✓ para seleccionar o valor, modifique-o rodando o botão "Navegação" e confirme com a tecla ✓.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECCIONAR IDIOMA E DEFINIÇÕES HORA

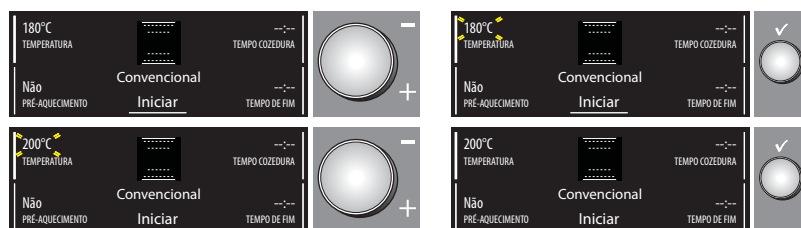
Para uma correcta utilização do forno, na primeira utilização, seleccione o idioma pretendido e defina a hora actual.

Proceda como se segue:

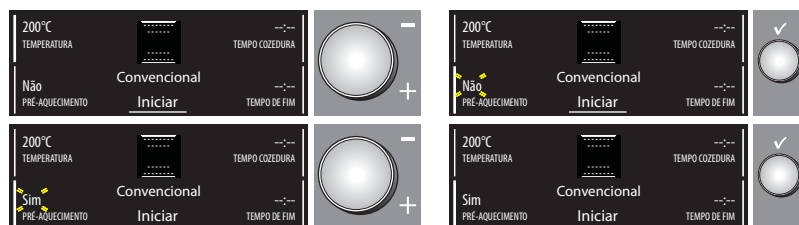
1. Rode o botão "Funções" para uma posição qualquer: o visor exibe a lista dos primeiros três idiomas disponíveis.
2. Rode o botão "Navegação" para percorrer a lista.
3. Ao destacar o idioma pretendido, prima ✓ para a seleccionar.
   Após seleccionar o idioma, o visor exibe 12:00 a piscar.
4. Defina a hora rodando o botão "Navegação".
5. Confirme a definição premindo ✓.

SELECCIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA

1. Se o forno estiver desligado, rode o manípulo "Funções"; no visor são exibidas as funções de cozedura ou os respectivos submenus.
   NOTA: para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 86 e na página 87.
2. No interior do submenu, explore as diferentes possibilidades disponíveis rodando o botão "Navegação": a função escolhida é assinalada a branco no centro do visor. Para a seleccionar, prima a tecla ✓.
3. As definições de cozedura surgem no visor. Se os valores pré-seleccionados corresponderem aos pretendidos, rode o botão "Navegação" até que o cursor surja em correspondência com "Iniciar" e, em seguida, prima a tecla ✓; ou proceda como indicado acima para modificar.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR

Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, é necessário proceder como se segue:

1. Verifique se o cursor está colocado ao lado do valor da temperatura (zona 3); prima a tecla ✓ para seleccionar o parâmetro a modificar: os valores correspondentes à temperatura piscam.
2. Defina o valor pretendido rodando o botão "Navegação" e prima a tecla ✓ para confirmar.
3. Rode o botão "Navegação" até que o cursor se encontre em correspondência com "Iniciar" e, em seguida, prima a tecla ✓.
4. O visor sugere em qual nível introduzir o alimento. Realize a operação e prima a tecla ✓ para dar início à cozedura.
   A temperatura definida pode ser modificada também durante a cozedura, seguindo o mesmo procedimento.
5. Quando a cozedura estiver concluída, surge uma mensagem a informar o fim da cozedura. Neste momento, desligue o forno rodando o botão "Funções" para 0 (zero), ou prolongue a cozedura, rodando o botão "Navegação" para a direita. Ao desligar, no visor surge a barra de arrefecimento que indica a temperatura presente no interior do forno.

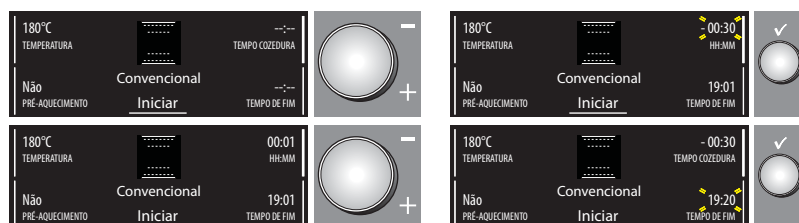
PRÉ-AQUECIMENTO DA CAVIDADE

Quando quiser pré-aquecer o forno antes de introduzir o alimento a cozinhar, deverá modificar a pré-selecção do forno como se segue:

1. Coloque o cursor, rodando o botão "Navegação" em correspondência com a função pré-aquecimento.
2. Prima a tecla ✓ para seleccionar o parâmetro: a indicação "Não" pisca.
3. Modifique o parâmetro rodando o manípulo "Navegação": no visor surge a indicação "Sim".
4. Confirme a escolha premindo a tecla ✓.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

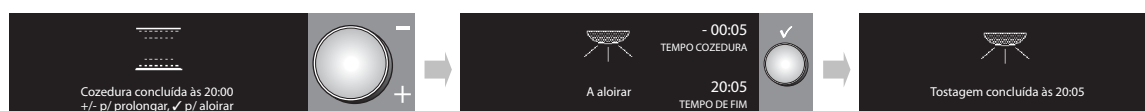
Quando quiser pré-aquecer rapidamente o forno, deverá proceder como se segue:

1. Seleccione a função pré-aquecimento rápido rodando o botão "Funções".
2. Confirme com a tecla ✓: as definições surgem no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponde à pretendida, rode o botão "Navegação" até colocar o cursor em correspondência com "Iniciar" e, em seguida, prima a tecla ✓. Para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. Um sinal sonoro indicará que o forno alcançou a temperatura definida. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função estática ☐.
   Neste momento, introduza o alimento e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e seleccione a função pretendida.

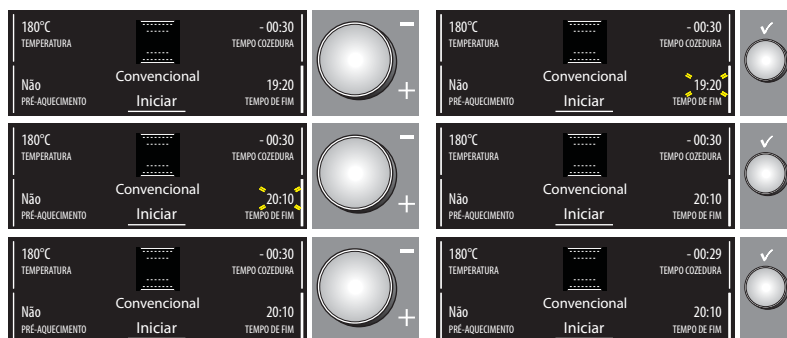
DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

Esta função permite cozer por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função seleccionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.

1. Defina a função colocando o cursor em correspondência com a indicação "TEMPO COZEDURA" rodando o botão "Navegação".
2. Prima a tecla ✓ para seleccionar o parâmetro; "00:00" pisca no visor.
3. Modifique o valor rodando o botão "Navegação" até visualizar o tempo de cozedura pretendido.
4. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla ✓.

ALOIRAR

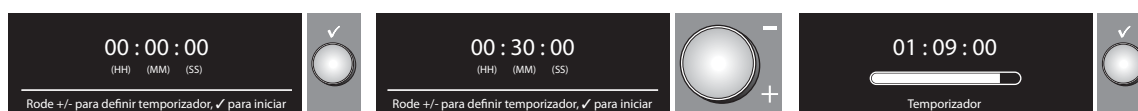
No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de aloirar superficialmente os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.

Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe "+/- para prolongar. ✓ para aloirar". Se premir a tecla ✓, o forno inicia a fase "aloirar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada uma vez.

DEFINIÇÃO DA HORA DE FIM DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO

Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da hora actual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura. **Esta definição só se encontra disponível se, para a função escolhida, não tiver sido definida a função de pré-aquecimento do forno.**

Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 19:20). Para atrasar o fim da cozedura, adiando o início do forno, proceda como se segue:

1. Coloque o cursor em correspondência com a hora do fim da cozedura, rodando o botão "Navegação".
2. Prima a tecla ✓ para seleccionar o parâmetro: a hora de fim da cozedura pisca.
3. Adie a hora de fim da cozedura rodando o botão "Navegação" até ao valor pretendido.
4. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla ✓.
5. Rode o botão "Navegação" até colocar o cursor em correspondência com INÍCIO e, em seguida, prima a tecla ✓.
6. O visor sugere em qual nível introduzir o alimento. Realize a operação e prima a tecla ✓ para dar início à cozedura. O forno iniciará a cozedura após um tempo de espera calculado de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida (por exemplo, caso se deva cozer um alimento que requer um tempo de cozedura de 20 minutos, definir como hora de fim da cozedura 20:10, fará o forno iniciar a cozedura às 19:50).

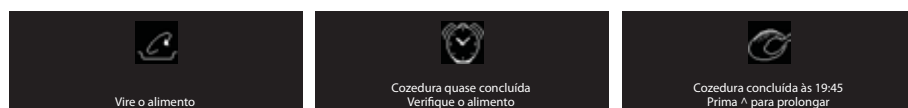
NOTA: Durante a fase de espera, é possível iniciar o ciclo de cozedura rodando o botão "Navegação" até que esteja em correspondência com "Iniciar" e, em seguida, premir a tecla ✓.
Em qualquer momento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grelhador, tempo de cozedura), como descrito nos parágrafos anteriores.

TEMPORIZADOR

Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 1 hora e 30 minutos.

1. Com o forno desligado, prima a tecla ✓: no visor surge "00:00:00".
2. Rode o botão "Navegação" para seleccionar o tempo pretendido.
3. Prima a tecla ✓ para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "00:00:00". Poderá prolongar o tempo, procedendo como acima descrito, ou desactivar o temporizador, premindo a tecla ✓ (no visor surge a hora actual).

RECEITAS

Graças à tecnologia "Sexto sentido", pode utilizar 30 receitas pré-definidas com a função e a temperatura de cozedura ideais.
Deve utilizar a receita fornecida apenas para os ingredientes e a preparação do prato. Para o resto, siga as instruções seguintes:

1. Seleccione "RECEITAS" rodando o botão "Funções".
2. Escolha o prato a cozinhar, entre os pratos propostos.
3. Confirme o prato escolhido com a tecla ✓.
4. Seleccione a receita pretendida rodando o botão "Navegação".
5. Confirme com a tecla ✓: o visor exibe o tempo indicativo de cozedura.
6. Introduza o alimento e rode o botão "Navegação" até que o cursor se encontre em correspondência com "Iniciar" e, em seguida, prima a tecla ✓.
7. O visor sugere em qual nível introduzir o alimento. Realize a operação e prima a tecla ✓ para dar início à cozedura. Para atrasar a cozedura, consulte o parágrafo respectivo.

NOTA: Alguns alimentos devem ser girados ou misturados a meio da cozedura: o forno emite um sinal sonoro e o visor exibe o tipo de operação necessária.
O tempo de cozedura apresentado inicialmente é meramente indicativo: pode ser prolongado automaticamente durante a cozedura.
Momentos antes do fim do tempo de cozedura, o forno solicita que verifique se o alimento se encontra no nível de cozedura por si pretendido. Se não for o caso, no fim da cozedura é possível prolongar manualmente o tempo de cozedura rodando o botão "Navegação".

DEFINIÇÕES

1. Para modificar alguns parâmetros do visor, seleccione "DEFINIÇÕES" do menu principal, rodando o botão "Funções".
2. Confirme com a tecla ✓: o visor exibe os parâmetros modificáveis (idioma, volume sinal sonoro, luminosidade do visor, hora actual, poupança de energia).
3. Escolha a definição a modificar rodando o botão "Navegação".
4. Prima a tecla ✓ para confirmar.
5. Siga as indicações do visor para modificar o parâmetro.
6. Prima a tecla ✓; surge no visor uma mensagem a confirmar a realização da operação.

NOTA: Com o forno desligado, se a função ECOMODE (poupança de energia) estiver selecionada (ON), o visor desliga-se após alguns segundos, mostrando o relógio. Para visualizar as informações no visor e ligar novamente a luz, basta premir qualquer tecla ou rodar um dos botões. Durante a função de cozedura, se o ECOMODE estiver ativado, a lâmpada da cavidade vai desligar-se após 1 minuto de cozedura e reativado para cada interação do utilizador. Se, por outro lado, a função não for selecionada (OFF), após alguns minutos o visor é apenas escurecido.

CICLO DE LIMPEZA STARCLEAN™

Para manter o forno nas melhores condições, após cada utilização, realize o ciclo de limpeza **STARCLEAN™**.
O ciclo dura 35 minutos, inclui uma fase de arrefecimento e é realizado como se segue:
Para a descrição desta função, consulte o capítulo "LIMPEZA" e a tabela das funções na página 86.

1. Opere com o forno frio.
2. Humedeça o pano de celulose fornecido com água e esprema-o bem.
3. Abra a porta do forno e retire os acessórios de esmalte.
4. Coloque o pano de celulose no fundo do forno de forma a cobri-lo completamente.
5. Distribua uniformemente no pano de celulose 350 ml de água. Uma quantidade inferior ou superior pode prejudicar o bom funcionamento do ciclo.
6. Feche a porta do forno.

IMPORTANTE: Não abra a porta durante o funcionamento do ciclo para evitar a saída do vapor.

7. Seleccione com o botão de funções o símbolo : a indicação **STARCLEAN™** surge no visor.
8. Prima a tecla para confirmar a escolha e iniciar o ciclo de limpeza. Não abra a porta durante o funcionamento do ciclo para evitar a saída do vapor.
9. Quando o ciclo terminar, abra a porta, retire o pano de celulose e eventuais resíduos de água do forno.
10. Inicie a limpeza utilizando a esponja, humedecida em água quente (limpezas após mais de 15 minutos podem comprometer o seu êxito).

Sujidade particularmente difícil

Para eliminar sujidade particularmente difícil, repita o ciclo **STARCLEAN™** e adicione algumas gotas de detergente neutro durante a fase de remoção do mesmo.

BLOQUEIO DAS TECLAS (KEY-LOCK)

Esta função permite bloquear a utilização das teclas e dos botões no painel de controlo.
Para a activar, prima em simultâneo as teclas e por pelo menos 3 segundos. Se estiver activada, a função das teclas será bloqueada e no visor surge uma mensagem de aviso e o ícone . Esta função pode ser activada também durante a cozedura. Para a desactivar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio do teclado activo, pode desligar o forno rodando o botão para o 0 (zero). Neste caso, porém, deve voltar a definir a função anteriormente seleccionada.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES		
0	**OFF**	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	PRÉ-AQUEC. RÁPIDO	Para pré-aquecer o forno rapidamente.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3° nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1° ou 2° nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4° ou 5° nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3°/4° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar espeto, caso o respectivo acessório esteja presente.
	AR FORÇADO	Para cozinhar simultaneamente em mais níveis (máximo três) alimentos variados, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, sobremesas). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Utilize o 2° nível para cozinhar numa única calha, o 1° e 4° para cozinhar em duas calhas e o 1°, 3°, 5° para cozinhar em três calhas. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	STARCLEAN™	Para eliminar a sujidade criada durante a cozedura através de um ciclo de baixa temperatura. A acção combinada do esmalte especial e da água libertada pelo pano de celulose durante o ciclo facilita a remoção da sujidade. Active a função com o forno frio.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (doce ou salgado) numa única prateleira. Utilize a 3ª prateleira. O forno não necessita de ser pré-aquecido.
	FUNÇÕES ESPECIAIS	Consulte FUNÇÕES ESPECIAIS.
	DEFINIÇÕES	Para definir o visor (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	RECEITAS	Para seleccionar 30 receitas diferentes pré-definidas (consulte as receitas fornecidas). O forno define automaticamente a temperatura, a função e a duração de cozedura óptimas. Siga exactamente os conselhos relativamente à preparação, acessórios e níveis a utilizar indicados na receita.
	ATALHOS	Para aceder directamente às 10 funções mais utilizadas. Para modificar as definições da função desejada, consulte o parágrafo "SELECÇÃO DA FUNÇÃO DE COZEDURA".

FUNÇÕES ESPECIAIS			
	DESCONGELAÇÃO		Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	MANUTENÇÃO DO CALOR		Para manter quentes e crocantes os alimentos depois de cozinhados (ex: carnes, fritos, desenformados). É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. A função não se activa se a temperatura da cavidade for superior a 65 °C.
	LEVEDURA		Para obter a fermentação ideal para pastelaria doce ou salgada. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se activa se a temperatura na cavidade for superior a 40 °C. Coloque a massa no 2° nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	PRÉ-COZINHADOS		Para cozinhar alimentos já prontos, conservados à temperatura ambiente ou no balcão frigorífico (biscoitos, preparações líquidas para tartes, muffins, gratinados e produtos tipo pão). A função cozinha todos os alimentos de modo rápido e delicado; pode ser utilizada também para aquecer alimentos já cozinhados. seguir as indicações da embalagem. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	MAXI COZEDURA		Para cozer carne de grandes dimensões (superior a 2,5 kg). Utilize o 1° ou 2° nível com base na dimensão da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É preferível humedecê-la de vez em quando para que não seque excessivamente.
	ALIMENTOS CONGELADOS	Lasanha	A função selecciona automaticamente a melhor temperatura e modo de cozedura para 5 categorias diferentes de pratos prontos congelados. Utilize o 2° ou 3° nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.
		Pizza	
		Strudel	
		Batatas fritas	
		Pão	
		Personaliz.	Pode definir o valor da temperatura entre 50 e 250 °C para cozinhar outro tipo de alimentos.
	ECO AR FORCADO		Para cozinhar assados recheados e carne aos pedaços numa prateleira. Esta função utiliza assistência de ventoinha descontínua e delicada, que impede a secura excessiva dos alimentos. Nesta função ECO a luz mantém-se desligada durante a cozedura e pode ser temporariamente ligada novamente, premindo a tecla de confirmação. Para maximizar a eficácia energética, recomenda-se que não abra a porta durante a cozedura. Recomenda-se a utilização do 3° nível. O forno não necessita de ser pré-aquecido.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Bolos com levedura		-	2/3	160-180	30-90	Forma para assar na grelha
		-	1-4	160-180	30-90	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
Tartes recheadas (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		-	3	160-200	35-90	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma para assar na grelha
		-	1-4	160-200	40-90	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/queques		-	3	170-180	20-45	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	160-170	20-45	Nível 4: grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
Massa cozida para pães		-	3	180-200	30-40	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	180-190	35-45	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
Merengues		-	3	90	110-150	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	90	140-160	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	90	140-160*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
Pão / Pizza / Focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	190-250	20-50	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro

Receita	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Tartes salgadas (tarte de vegetais, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Forma para assar na grelha
		-	1-4	180-190	45-70	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Nível 5: forma para assar na grelha Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro + forma
Vol-au-vent/ Salgadinhos de massa folhada		-	3	190-200	20-30	Tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-4	180-190	20-40	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
Lasanha/Massa no forno/ Cannellones/Flan		-	3	190-200	45-65	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		-	3	190-200	80-110	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Frango/coelho/ pato 1 kg		-	3	200-230	50-100	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Peru/ganso 3 kg		-	2	190-200	80-130	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		-	3	180-200	40-60	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		-	2	180-200	50-60	Caçarola na grelha
Pão tostado		-	5	Alto	3-6	grelha
Filetes/postas de peixe		-	4	Médio	20-30	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura) Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas/ Espetadas/ Costeletas/ Hambúrgueres		-	5	Médio-Alto	15-30	Nível 5: grelha (vire o alimento a meio da cozedura) Nível 4: tabuleiro coletor com água

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	Médio	55-70	Nível 2: grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura) Nível 1: tabuleiro coletor com água
		-	2	Alto	60-80	Nível 2: girarrosto (se in dotazione) Nível 1: tabuleiro coletor com água
Rosbife mal passado 1 kg		-	3	Médio	35-50	Caçarola na grelha (rode o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura se necessário)
Perna de borrego/ pernis		-	3	Médio	60-90	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha (rode o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura se necessário)
Batatas assadas		-	3	Médio	45-55	Tabuleiro coletor ou tabuleiro (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Vegetais gratinados		-	3	Alto	10-25	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Lasanha e Carne		-	1-4	200	50-100*	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Carne e Batatas		-	1-4	200	45-100*	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Peixe e Legumes		-	1-4	180	30-50*	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Refeição completa: Tarte (Nível 5) / Lasanha (Nível 3) / Carne (Nível 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Nível 5: caçarola na grelha Nível 3: caçarola na grelha Nível 1: Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha

Receita	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Acessórios e notas
Pizza congelada		-	3	Auto	10-15	Tabuleiro coletor / tabuleiro ou grelha
		-	1-4	Auto	15-20	Nível 4: caçarola na grelha Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro
		-	1-2-4	Auto	20-30	Nível 4: tabuleiro Nível 2: tabuleiro coletor ou tabuleiro Nível 1: caçarola na grelha
		-	1-2-3-4	Auto	20-30	Nível 4: tabuleiro Nível 3: tabuleiro coletor ou tabuleiro Nível 2: tabuleiro coletor ou tabuleiro Nível 1: caçarola na grelha
Carne assada recheada	ECO	-	3	200	80-120*	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha
Carne aos pedaços (coelho, galinha, borrego)	ECO	-	3	200	50-100*	Tabuleiro coletor ou caçarola na grelha

* O tempo de cozedura é aproximado. Os alimentos podem ser retirados do forno em alturas diferentes dependendo da preferência de cada um.

RECEITAS TESTADAS em conformidade com a norma IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07

Receita	Função	Pré-aquecimento	Prateleira (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscoitos		-	3	170	15-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		-	1-4	150	25-40	Nível 4: tabuleiro Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Bolos pequenos		-	3	170	25-35	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		-	1-4	160	30-40	Nível 4: tabuleiro Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pão-de-ló sem gordura (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Forma para assar na grelha
		-	1-4	160	35-45	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Duas tartes de maçã		-	2/3	185	70-90	Forma para assar na grelha
		-	1-4	175	75-95	Nível 4: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Pão tostado**		-	5	Alto	3-6	Grelha
IEC 60350-1:2011-12 § 9,3						
Hambúrgueres**		-	5	Alto	18-30	Nível 5: grelha (vire o alimento a meio da cozedura) Nível 4: tabuleiro coletor com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bolo de maçã, bolo no tabuleiro de levedar		-	3	180	35-45	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		-	1-4	160	55-65	Nível 4: tabuleiro Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Lombo de porco assado	XL	-	2	170	110-150	Nível 2: tabuleiro coletor
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado		-	3	170	35-45	Tabuleiro coletor/tabuleiro
		-	1-4	160	40-50	Nível 4: tabuleiro Nível 1: tabuleiro coletor/ tabuleiro

A tabela de cozedura sugere as funções e as temperaturas ideais para obter os melhores resultados para cada tipo de receita. Caso pretenda cozinhar num único nível usando a função de ventilação, coloque o alimento no segundo nível e escolha a temperatura recomendada para a função "AR FORÇADO" em mais do que um nível.

As indicações na tabela não têm em conta a utilização de calhas deslizantes. Efetue os testes sem as calhas deslizantes.

** Para grelhar alimentos, sugere-se que deixe 3-4 cm livres do rebordo frontal da grelha para facilitar a extração.

Classe de eficiência energética (de acordo com EN 60350-1:2013-07)

Para realizar o teste, utilize a tabela respetiva.

Consumo de energia e tempo de pré-aquecimento

Selecione a função e realize o teste apenas com a opção "Pré-aquecimento" ativada (Pré-aquecimento sim).

Teste de controlo de precisão

Selecione a função e realize o teste apenas com a opção "Pré-aquecimento" desligada (quando o pré-aquecimento está ligado, o controlo do forno cria intencionalmente uma oscilação no perfil de temperatura).

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

Ao utilizar a função "AR FORÇADO", pode cozinhar simultaneamente alimentos diferentes (por exemplo, peixe e legumes), que necessitam da mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo da caçarola, e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função fermentação

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de fermentação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma fermentação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de fermentação para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.